

Pesto de fanes de radis

Ingrédients

- 2 poignets de fanes de radis (soit l'équivalent des fanes d'une botte de radis)
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s de poudre de noisette ou d'amande
- 1 pincée de poivre et de sel



Commence par bien nettoyer tes fanes de radis et essors-les bien. Mixe-les ensuite avec l'huile d'olive, la gousse d'ail, la poudre de noisette ou d'amande et enfin, le sel et le poivre.

Si la consistance est trop liquide ajoute un peu de poudre d'amande ou de noisette. Par contre si elle est trop épaisse, ajoute un peu d'huile d'olive pour avoir la texture désirée.

Tu pourras le conserver environ 5 jours au réfrigérateur dans un bocal en verre fermé.